

Lessive en poudre

Matériel et ingrédients :

- un pot en verre ou en plastique avec couvercle
- 45 grammes de paillettes de savon de Marseille (72 % Minimum)
- 20 grammes de bicarbonate de soude
- 20 grammes de cristaux de soude

Recette :

Mélanger tous les ingrédients dans le pot en verre ou en plastique, c'est prêt !

Mettre une cuillère à soupe directement dans le tambour ou dans le tiroir de la machine à laver le linge. Si le linge est très sale, mettre 2 cuillères à soupe.

Pensez à re-mélanger les ingrédients du pot avant utilisation : mélangez doucement avec la cuillère à soupe en évitant de créer de la poussière qui peut irriter les voies respiratoires ou secouez délicatement le pot et attendez que la poussière soit retombée avant d'ouvrir le pot.

Lessive liquide

Matériel et ingrédients :

- un bidon vide de lessive de 2,5 L
- 1,5 L d'eau bouillante et 50 cl d'eau froide
- 45 grammes de paillettes de savon de Marseille (72 % Minimum)
- 20 grammes de bicarbonate de soude
- 20 grammes de cristaux de soude
- un mixeur

Facultatif pour apporter un peu d'odeur :

Ajouter 15 gouttes d'huiles essentielles (Au choix : pour un air Provençal → HE de lavande vraie (lavandula angustifolia), pour une touche de bonne humeur → HE de pamplemousse (citrus paradisi), le parfum de la feuille de l'oranger pour penser à l'été → HE de petitgrain bigarade (citrus aurantium amara)). **Mais attention la plupart des Huiles essentielles perdent tout effet à 40°C...**

Ou remplacer l'eau froide par de l'eau florale / hydrolat de votre choix.

Recette :

Avec un fouet, mélangez les paillettes de savon et l'eau bouillante dans un grand récipient résistant à la chaleur jusqu'à ce que les paillettes fondent. Laissez refroidir (le mélange ne doit pas être brûlant mais chaud). Ajoutez ensuite les cristaux de soude et le bicarbonate. La préparation s'opacifie. Complétez avec de l'eau froide. Remuez.

Attendez que le mélange soit revenu à température ambiante (quelques heures). Mélangez avec un mixeur pour homogénéiser la préparation. Versez dans le bidon et fermez le bouchon.

A chaque lessive, utilisez entre 1 bouchon et 1 bouchon 1/2 en fonction de la saleté du linge.

Il se peut que la préparation se fige dans le bidon : secouer énergiquement le bidon et votre lessive redeviendra liquide.

Astuces :



- **Pensez à faire de temps en temps un cycle de lavage à 90°C pour enlever les dépôts et supprimer les éventuelles mauvaises odeurs dans votre machine.** Versez du vinaigre blanc dans l'espace réservé à la lessive. En plus de nettoyer et de supprimer les mauvaises odeurs, le vinaigre blanc est un puissant anti-calcaire. Parfait pour entretenir votre machine !
- Remplacez votre **assouplissant** par un **mélange 50/50 d'eau et de vinaigre blanc**. Pour que le linge sente bon vous pouvez remplacer l'eau par de l'eau florale/de l'hydrolat. *Ne pas mélanger la lessive et le vinaigre blanc (ni directement dans le tambour, ni dans le tiroir de la machine). Si les deux produits sont mélangés en ensemble, une réaction chimique se crée et leurs effets s'annulent.*
- Pour le linge blanc, rajouter 1 cuillère à soupe de **Percarbonate de sodium** dans le tambour par machine (laver à 40 ° pour une action efficace). Pour tous les tissus en coton ou en synthétique dont le blanc est déjà terni : 1 cuillère à café de Percarbonate de sodium par litre d'eau chaude avec un temps de trempage de 1 à 2 heures.
- Pour venir à bout des tâches difficiles (sang, café, thé, vin, etc...) : mélangez 1 cuillère à café de percarbonate de soude avec un peu d'eau tiède de manière à obtenir une pâte. Appliquez cette préparation directement sur la tâche. Laissez agir 5 min maximum puis laver en machine. *Attention : le percarbonate ne doit pas être utilisé sur les textiles délicats comme la laine et la soie.*
- Pour détacher, utilisez du **savon au fiel de bœuf**, très efficace et naturel.
- Pour les tâches grasses, pensez à la **terre de Sommières**.

*De nombreuses recettes de lessive existent (liquide ou en poudre),
celles-ci sont deux exemples parmi tant d'autres.*

L'avantage de ces recettes est leur temps de préparation court.